

No. 12/XX • 19 - 25 Maret 1992

FEMINA
EKSTRA



18 Resep Istimewa Hidangan

untuk

HARI RAYA

Pengantar

Menyiapkan hidangan untuk jamuan Lebaran sudah jadi mata acara rutin setiap tahun. Tidak bisa disangkal, bahwa pada saat menjelang Lebaran tiba, kerepotan pun sedang memuncak. Justru pada saat itu pula kita harus menyiapkan hidangan Hari Raya.

Itulah sebabnya, maka Redaksi Boga *femina* sengaja memilihkan bagi Anda jenis hidangan yang serba praktis, cepat dibuat, tetapi tetap lezat dan cocok untuk Hari Raya. Hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup, kue-kue maupun minuman, semua ada. Ada yang tradisional, tetapi yang modern pun tak ketinggalan. Semua pasti cocok untuk selera Anda, yang bergaya hidup masa kini.

Silakan coba, dan ... Selamat Hari Raya.

Daftar Isi

	Halaman
1. Acar Campur Sari	3
2. Ayam Kukus	8
3. Ayam Panggang Bumbu Poyah	11
4. Ayam Tumis Kenari	11
5. Daging Sapi Gulung Saus Cokelat	13
6. Es Campur Manalagi	14
7. Kue Lingkaran Kelapa Lapis Cokelat	19
8. Kue Puntir Rasa Kelapa Lemon	19
9. Lulur Sapi Santan Manis	13
10. Pai Buah Krim Keju	17
11. Pai Cokelat Kacang	17
12. Santan Jahe Aneka Isi	14
13. Selada Ayam dalam Mangkuk	8
14. Selada Pasta Sosis Sapi	6
15. Selada Pulau Seribu	6
16. Sop Kepala Ikan	5
17. Udang Nanas Kuah Pedas	5
18. Udang Pedas	3

Penyusun:

KOORDINATOR: JENNY A. KARTAWINATA
REDAKSI: ODILIA WINNEKE SETIAWATI, IES ERMAN DJ., RINTO
HABSARI, SISKI SUWITOMO
DAPUR UJI: HAYATINUFUS A.L. TOBING, AGUSTINI WAHYU
FOTO: JOHANNES SIDHARTA, NYOMAN DEWANTARA, AZMI

Acar Campur Sari

Bahan:

6 sendok makan gula pasir
1/2 sendok teh garam
3 sendok makan cuka
200 g lobak, kupas, potong-potong se-
besar batang korek api
250 g wortel, kupas, potong-potong se-
besar batang korek api
20 butir bawang merah kecil, kupas
1 buah nanas, kupas, bersihkan ma-
tanya, potong 1 x 1 x 1 cm
30 buah cabai rawit, buang tangkainya

Cara membuat:

- Aduk gula, garam dan cuka hingga gula larut. Sisihkan.
- Remas-remas lobak, wortel dan bawang mentah secara terpisah hingga lemas. Tiriskan.
- Campur semua sayuran dan nanas dengan larutan gula. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.

Untuk 10 orang.

Udang Kuah Pedas

Bahan:

2 sendok makan minyak untuk menu-
mis
250 g udang, kupas, sisakan ekornya
750 ml kaldu ayam
100 g biji melinjo, rebus setengah ma-
tang
100 g kacang tanah, rebus setengah
matang
150 g kacang panjang, potong-potong
3 cm
4 buah mentimun, potong melintang
3/4 cm
2 buah tomat, belah-belah

Haluskan:

5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
4 buah cabai merah
3 butir kemiri, sangrai
1 sendok teh terasi

Cara membuat:

- Panaskan minyak, tumis bumbu ha-
lus hingga harum. Masukkan udang,
aduk hingga berubah warna.
- Tuangi kaldu dan didihkan. Masuk-
kan kacang panjang, kacang tanah, biji
melinjo dan mentimun.
- Masak hingga semuanya matang.
Masukkan tomat, didihkan sekali lagi.
Angkat.
- Sajikan hangat.

Untuk 6 orang.

PIRING: KOLEKSI NORITAKE, KARNESIA
GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA, JAKARTA
PENGARAH: ODILIA WS
FOTO: NYOMAN DEWANTARA



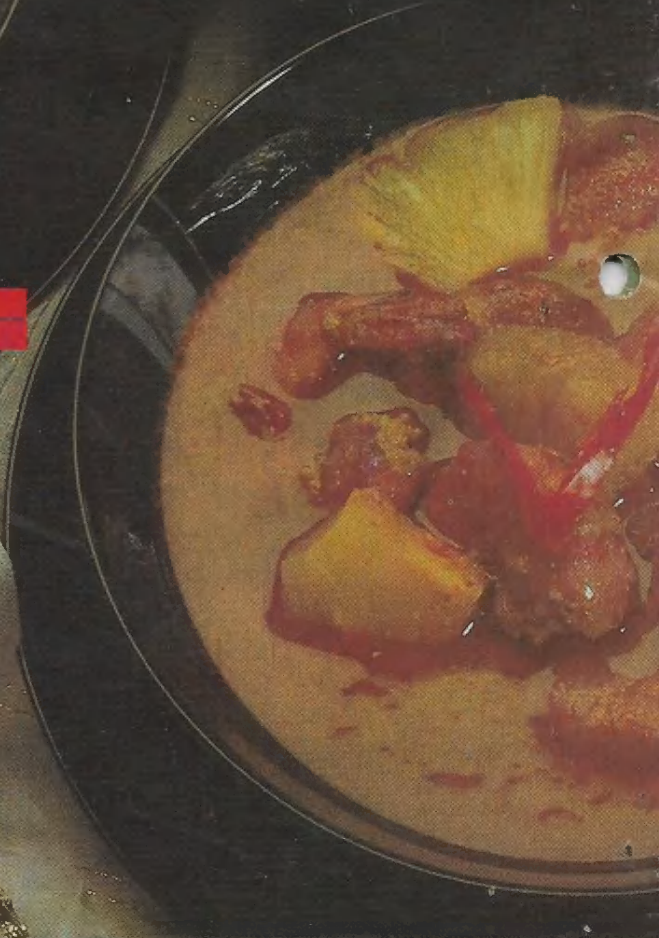
UDANG KUAH PEDAS



ACAR CAMPUR SARI



UDANG NANAS
KUAH PEDAS





SOP KEPALA IKAN

✓ **Udang Nanas Kuah Pedas**

Bahan:

3 sendok makan minyak untuk menu-
mis
2 lembar daun jeruk purut
1 batang serai, memarkan
1 lembar daun salam
1 liter santan dari 1 butir kelapa
5 buah cabai merah, masing-masing
belah dua
4 buah cabai hijau, masing-masing be-
lah dua
1/2 buah nanas yang sudah bersih, be-
lah dua, potong melintang 1 cm
500 g udang besar, potong ujung
kepalanya, belah punggungnya
4 buah tomat, belah masing-masing
menjadi empat
2 potong asam kandis
1 sendok teh garam

Haluskan:

5 butir kemiri, sangrai
10 buah cabai merah
2 slung bawang putih
2 cm jahe

Cara membuat:

- Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun jeruk, serai dan salam, aduk hingga layu.
- Tuangi santan, didihkan. Masukkan cabai merah, cabai hijau, nanas dan udang. Didihkan kembali.
- Bubuhi asam kandis dan garam, ma-
sukkan tomat. Didihkan kembali. Ang-
kat.
- Sajikan hangat.

Untuk 6 orang.

Sop Kepala Ikan

Bahan:

1 buah kepala ikan kakap (1 kg), potong
sesuai selera atau biarkan utuh
1 sendok teh jahe parut
1/2 sendok teh merica bubuk
3 sendok makan minyak untuk menu-
mis
100 g bawang bombay, potong mem-
bujur 2 cm
150 g udang yang sedang besarnya,
kupas, sisakan ekornya
1,5 liter air
4 sendok makan kecap asin
2 sendok makan saus tiram
1 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1 buah tahu putih ukuran 8 x 8 x 3 cm,
potong menjadi enam
100 g jamur shiitake segar (jamur
hioko), buang batangnya
100 g wortel, kupas, iris menyerong
1/2 cm
3 buah tomat, masing-masing belah
empat
5 lembar sawi putih, potong melintang
3 cm
2 batang bawang daun, iris halus untuk
taburan

Cara membuat:

- Lumuri kepala ikan dengan jahe, me-
rica dan garam. Biarkan selama 30 me-
nit.
- Panaskan minyak, tumis bawang pu-
tih hingga kuning. Masukkan bawang
bombay, aduk hingga layu.
- Tambahkan udang dan kepala ikan,
aduk sampai berubah warna. Angkat.
- Didihkan air, masukkan kepala ikan
dan udang tumis, didihkan kembali.
- Bubuhi kecap asin, saus tiram, garam
dan merica. Tambahkan wortel, tahu,
jamur dan tomat. Masak hingga selu-
ruhnya matang. Angkat.
- Taburi bawang daun iris. Sajikan ha-
ngat.

Untuk 6 orang.

PIRING: KOLEKSI NORITAKE, KARNESIA
GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA, JAKARTA
PENGARAH: ODILIA WS
FOTO: JOHANNES SIDHARTA

Selada Pasta Sosis Sapi

Bahan:

100 g makaroni panjang, potong-potong 2 cm, rebus dengan air garam dan 1 sendok teh minyak hingga matang, tiriskan
150 g sosis sapi, iris melintang 1 cm
100 g keju cheddar, potong-potong 1 x 1 cm
1 batang seledri yang besar, potong melintang 1 cm
1 sendok teh peterseli cincang
1 buah paprika merah, buang bijinya, potong 1 x 1 cm
1 buah paprika hijau, buang bijinya, potong 1 x 1 cm

Saus:

6 sendok makan *mayonnaisse* - siap beli
4 sendok makan krim
1 sendok makan air jeruk nipis
1 sendok makan gula pasir
1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk

Cara membuat:

- Atur makaroni, sosis, keju, seledri dan paprika dalam wadah. Simpan dalam lemari pendingin.

- Saus:

- Aduk semua bahan hingga tercampur rata.
- Campur bahan selada dan sausnya saat akan disajikan. Taburi peterseli cincang. Sajikan segera.

Untuk 6 orang.

Selada Pulau Seribu

Bahan:

1 kaleng (200 g) ikan tuna dalam minyak; tiriskan
4 butir telur ayam rebus, kupas, iris melintang tipis
2 buah tomat, iris melintang tipis
100 g buah anggur merah atau hijau, buang tangkainya, cuci

Saus:

50 g bawang bombay cincang
6 sendok makan *mayonnaisse* - siap beli
1 sendok teh *tabasco*
1 sendok makan *capers* cincang
1/2 sendok teh peterseli cincang
1/4 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh garam

Cara membuat:

- Tekan-tekan daging ikan tuna hingga agak hancur. Sisihkan.

- Saus:

- Campur semua bahan saus hingga rata. Simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit.
- Susun tuna, tomat, telur dan anggur dalam piring selada. Sajikan terpisah dengan sausnya.

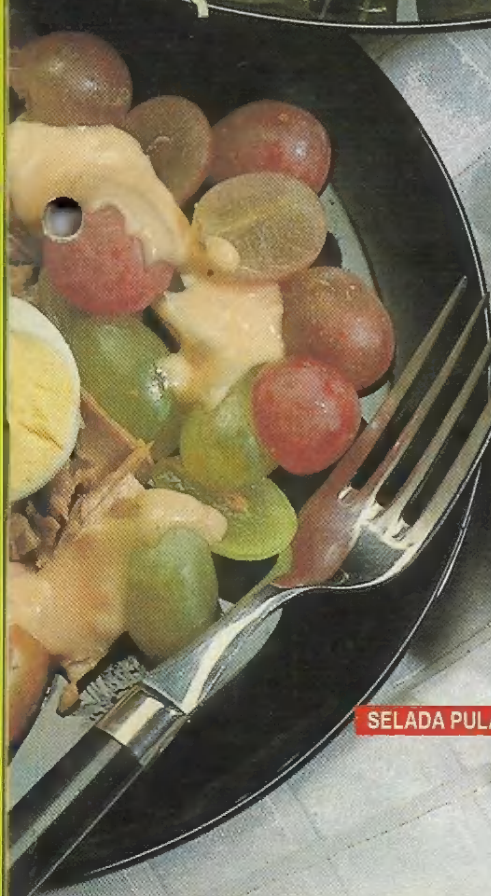
Untuk 5 orang.

PIRING: KOLEKSI NORITAKE, KARNESIA
GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA, JAKARTA
PENGARAH: ODILIA WS
FOTO: JOHANNES SIDHARTA

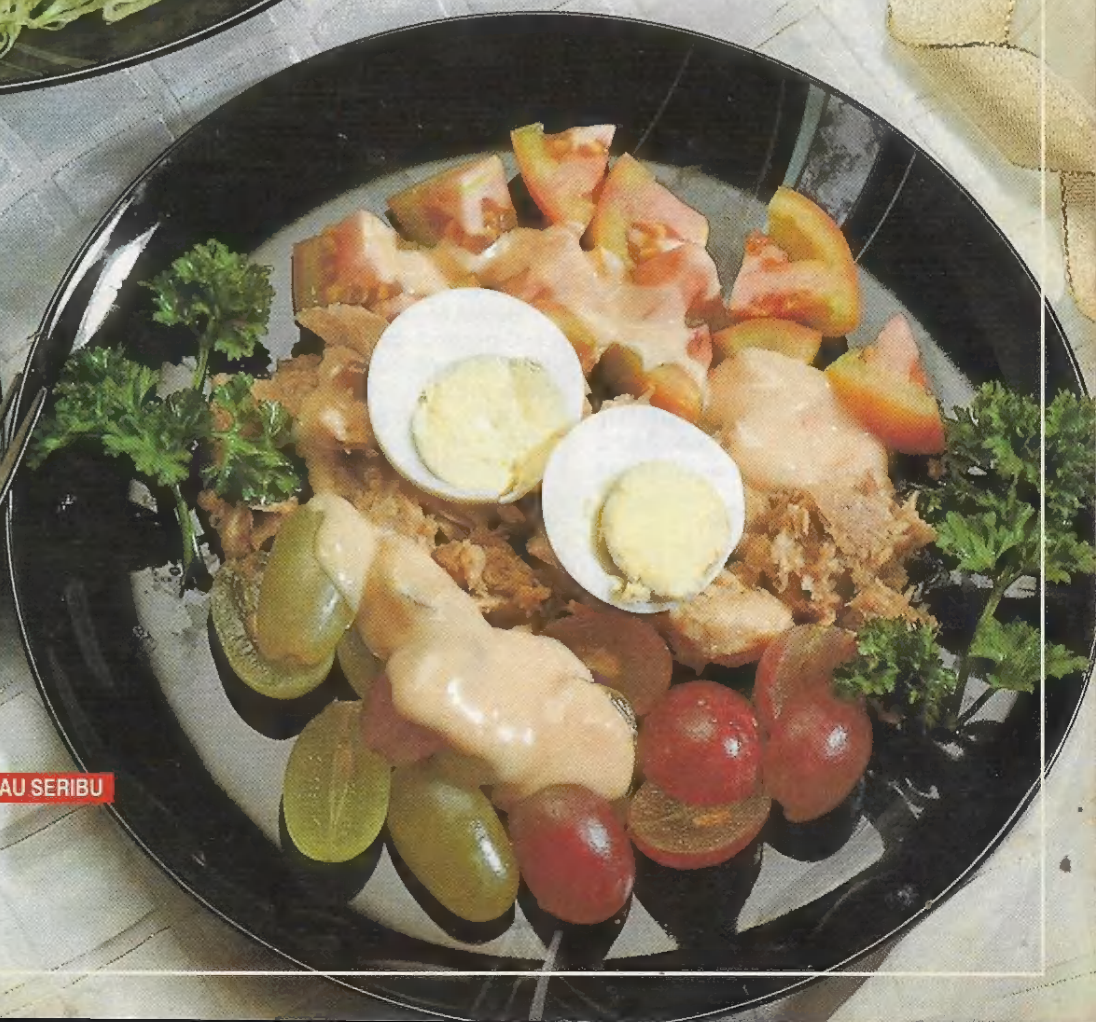




SELADA PASTA
SOSIS SAPI



SELADA PULAU SERIBU



Ayam Kukus

Bahan:

1 ekor (1,3 kg) ayam, potong menjadi 10 bagian
1 sendok teh merica hitam utuh, memarkan
2 siung bawang putih, memarkan, kupas, cincang
2 sendok makan margarin untuk menumis
150 g bawang bombay, masing-masing belah menjadi 6
150 g wortel, kupas, iris menyerong tipis
3 batang bawang daun, iris menyerong 1 cm
1 kaleng (150 g) jamur merang, tiriskan
100 g kacang polong
3 buah tomat, seduh air panas, kupas, potong masing-masing menjadi 4
1 buah kaldu ayam blok, larutkan dalam 100 ml air panas

Cara membuat:

- Remas-remas ayam dengan merica dan bawang putih. Biarkan selama 30 menit.
- Panaskan margarin, tumis ayam sampai berubah warna. Angkat. Pindahkan ayam ke dalam piringan tahan panas. Tambahkan bawang daun, wortel, jamur, kacang polong, tomat dan larutan kaldu ayam.
- Tutup dengan kertas aluminium. Panggang dalam oven bersuhu 180°C selama 60 menit sampai semua bahan matang. Angkat.
- Hidangkan panas-panas.

Untuk 8 orang.

Selada Ayam dalam Mangkuk

Bahan:

15 lembar kulit pangsit, siap beli
minyak untuk menggoreng
2 buah dada ayam tanpa tulang, potong-potong 1 x 1 x 1 cm
1/2 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh garam
2 sendok makan margarin
100 g wortel, kupas, serut kasar, rendam sebentar dalam sedikit campuran garam, gula dan cuka, tiriskan
1 buah (100 g) apel, kupas, iris tipis, rendam dalam air jeruk nipis
5 helai selada bokor, iris halus
1 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus

Kuah:

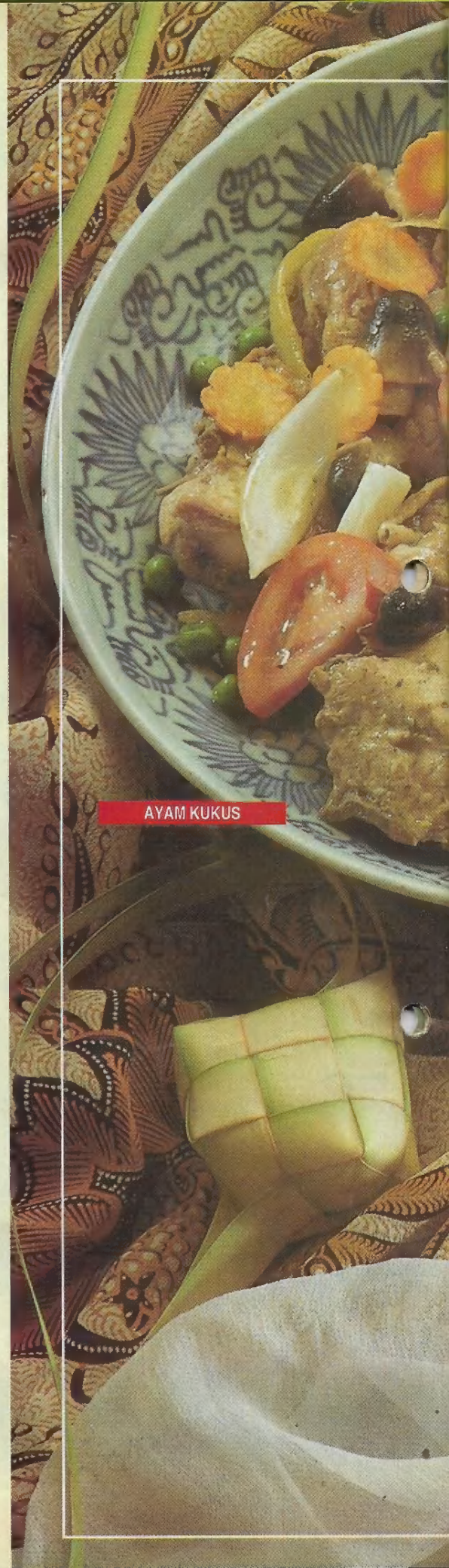
2 sendok makan saus cabai
1 siung bawang putih, cincang
2 sendok makan gula palem
1 sendok teh minyak wijen
1/2 sendok teh garam
1 sendok teh cuka

Cara membuat:

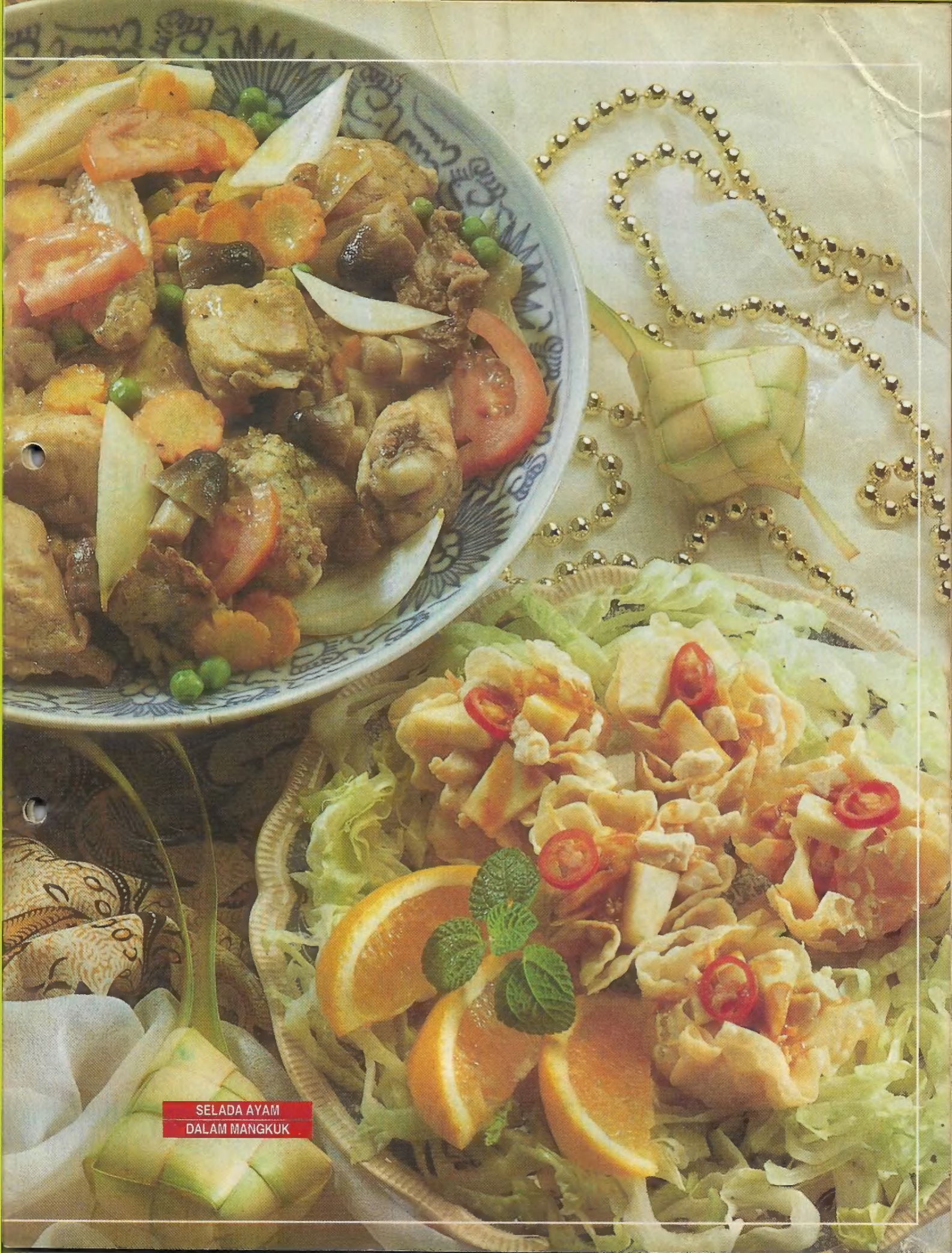
- Bentuk tiap lembar kulit pangsit menjadi mangkuk dengan pinggiran berlipit. Goreng dalam minyak panas sampai mengembang. Angkat, tiriskan.
- Campur daging ayam dengan merica dan garam sampai rata. Tumis dengan mentega sampai matang. Angkat.
- **Kuah:**
- Campur dan aduk saus cabai, minyak wijen, gula palem, bawang putih, garam dan cuka.
- Campur semua bahan sayur bersama ayam dan kuah. Angkat. Taruh dalam mangkuk-mangkuk pangsit. Hidangkan.

Untuk 15 mangkuk.

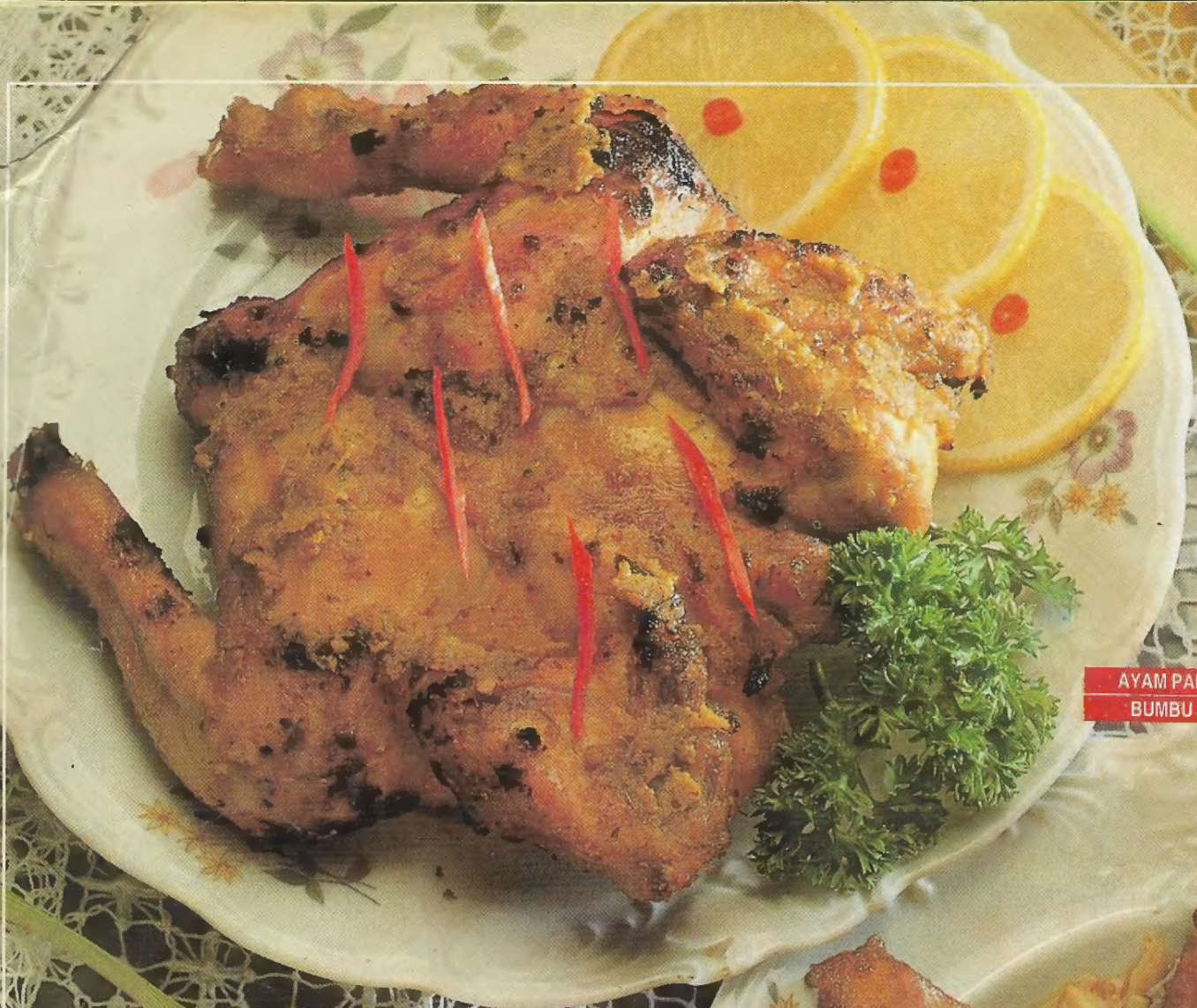
RESEP: NYONYA LIES DARMADI
PENGARAH: IES ERMAN
FOTO: JOHANNES SIDHARTA



AYAM KUKUS



SELADA AYAM
DALAM MANGKUK



AYAM PANGGANG
BUMBU POYAH



AYAM TUMIS KENARI





Ayam Panggang

Bumbu Poyah

Bahan:

1 ekor (1,2 kg) ayam buras, belah dada
ayam membujur
5 sendok poyah (kelapa sangrai, ha-
luskan sampai berminyak)
750 ml air
2 lembar daun salam.
2 sendok makan minyak untuk olesan

Haluskan:

10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sendok makan ketumbar sangrai
1 sendok teh jintan sangrai
1 sendok makan gula merah
3 butir kemiri
2 cm jahe
2 cm kunyit
2 cm lengkuas
2 sendok teh garam
2 sendok teh asam Jawa

Cara membuat:

- Campur dan aduk poyah bersama bumbu halus, lumurkan pada seluruh badan ayam sampai rata. Biarkan selama 30 menit.
- Bentangkan ayam berbumbu di dalam wajan, beri air, tutup dengan daun pisang dan beri pemberat supaya ayam tetap terbentang. Masak sampai matang dan kuah mengental. Angkat dan dinginkan.
- Panggang ayam di atas bara api sambil olesi dengan sisa bumbu yang telah dicampur dengan minyak. Setelah ayam kering dan kecokelatan. Angkat. Hidangkan.

Untuk 6 orang.

✓ Ayam Tumis Kenari

Bahan:

500 g daging ayam tanpa tulang, po-
tong-potong 2 x 2 x 3 cm
1 putih telur, kocok
1 sendok makan kecap asin
1 sendok makan tepung maizena
minyak untuk menggoreng
100 g kenari, seduh air panas, kupas
biarkan utuh
1 sendok teh jahe, cincang
2 batang bawang daun, iris menyerong
tipis
2 sendok makan kecap manis
1 sendok teh garam
1 sendok teh gula pasir
1 sendok teh cuka
2 sendok teh minyak wijen
1 sendok teh tepung maizena, larutkan
dengan sedikit air

Cara membuat:

- Campur dan aduk putih telur bersa-
ma kecap dan tepung maizena. Masuk-
kan potongan ayam dan aduk sampai
rata. Diamkan selama 30 menit supaya
bumbu meresap.
- Panaskan minyak, goreng kenari
sampai kering dan berwarna kecokela-
tan. Angkat dan tiriskan.
- Panaskan kembali minyak, goreng
daging ayam satu per satu sampai ma-
tang dan kering. Angkat, tiriskan.
- Panaskan 3 sendok makan minyak,
tumis jahe sampai kuning, masukkan
bawang daun, kecap, garam, gula, cu-
ka, minyak wijen dan ayam goreng.
Aduk cepat hingga rata.
- Tuangkan larutan tepung maizena,
aduk hingga kental.
- Angkat. Taburi kenari goreng.

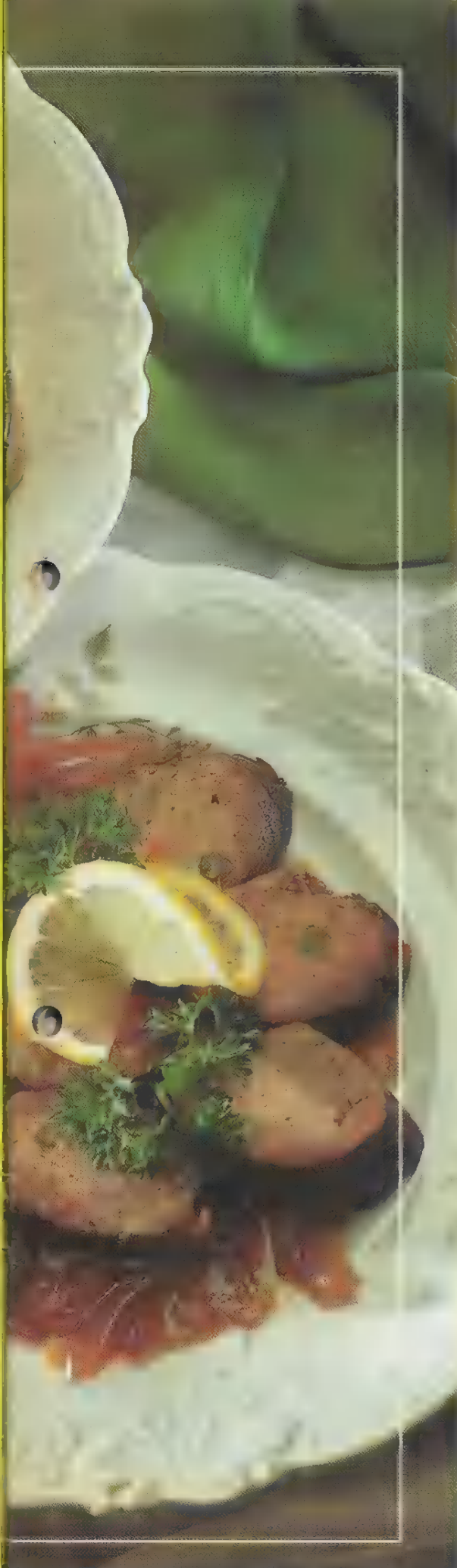
Untuk 6 orang.

RESEP: NYONYA EDY DJUNAIDI
PENGARAH: IES ERMAN
FOTO: AZMI



LULUR SAPI
SANTAN MANIS

DAGING SAPI GULUNG
SAUS COKELAT



Lulur Sapi Santan Manis

Bahan:

3 sendok makan minyak untuk menu-
mis
750 g daging lulur sapi, iris melintang
serat ukuran 1 x 3 x 5 cm
3 lembar daun jeruk
750 ml santan cair, dari 1 butir kelapa
250 ml santan kental

Haluskan:

10 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sendok makan ketumbar sangrai
1/2 sendok teh jintan sangrai
2 sendok teh merica bulat
1 cm jahe
1 cm kencur
1 cm lengkuas
1 sendok teh asam Jawa
3 butir kemiri
1 sendok teh gula Jawa
1 sendok teh garam

Cara membuat:

- Panaskan minyak, tumis bumbu ha-
lus dan daun jeruk sampai harum ma-
sukkan daging sambil diaduk sampai
air daging habis.
- Masukkan santan cair dan masak
sampai daging lunak. Tuangkan santan
kental dan masak terus sampai santan
berminyak.
- Angkat, hidangkan.

Untuk 8 orang.

Daging Sapi Gulung

Saus Cokelat

Bahan:

750 g daging sapi has dalam, iris tipis
melintang serat
1 sendok teh air jeruk nipis
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk

Isi:

300 g daging sapi cincang
4 buah hati ayam
2 cm jahe
1 sendok teh garam
1/2 sendok makan mentega
100 g bawang bombay, cincang
50 g tepung roti
2 butir telur, kocok

2 sendok makan kecap
2 sendok teh maggi aroma
1 sendok makan kecap manis
4 sendok makan kacang polong
1/2 sendok teh pala bubuk
1/2 sendok teh thyme kering
1 sendok teh garam

Kuah:

50 g mentega atau margarin
100 g bawang bombay, iris tipis
1 sendok makan saus worchesters-
shire
1 sendok makan tepung terigu
2 buah blok kaldu daging, larutkan
dalam 250 ml air panas
1 sendok makan kecap manis
1 sendok makan saus tomat
1 sendok makan saus tomat

Cara membuat:

- Lumuri lembaran daging dengan air
jeruk nipis, garam dan merica bubuk
sampai rata. Biarkan selama 1 jam.
- Isi:
 - Rebus hati ayam dengan jahe dan
garam sampai lunak. Angkat lalu ha-
luskan dengan blender.
 - Tumis bawang bombay dengan men-
tega sampai layu, angkat.
 - Campur daging cincang dengan hati
halus, bawang bombay, tepung roti, te-
lur kocok, saus aroma, kecap, garam,
pala bubuk, thyme dan kacang polong.
Aduk sampai tercampur rata.
 - Bentangkan lembaran daging, oles
dengan adonan isi sampai rata. Gulung
sambil tekan hingga padat. Ikat rapi
dengan benang katun.
 - Slapkan pinggan tahan panas, olesi
dengan margarin. Taruh daging gulung
dalam pinggan. Panggang dalam oven
sampai daging matang dan empuk se-
lama 25 menit.
- Kuah:
 - Lelehkan mentega, tumis bawang
bombay sampai layu. Masukkan terigu
sambil aduk tuangkan larutan kaldu pa-
nas. Masak sampai kuah licin dan ken-
tal.
 - Tambahkan saus worchestershire,
kecap dan tomat. Masak sampai selu-
ruhnya matang. Angkat.
 - Hidangkan daging sapi gulung de-
ngan kuah dan pelengkapannya.

Untuk 8 orang.

PENGARAH: IES ERMAN
FOTO: AZMI

Santan Jahe Aneka Isi

Bahan:

Ketan:

250 g beras ketan putih, rendam 3 jam, tiriskan
100 ml santan
1/4 sendok teh garam
100 g biji delima, rebus hingga matang, tiriskan, siram air dingin
200 g nata de coco - siap beli
2 lembar roti tawar, buang pinggirannya, potong 1 x 1 x 1 cm
100 g kacang bawang, siap beli, untuk taburan

Kuah:

1,5 butir kelapa, parut,
peras menjadi: 1,5 l santan cair
500 ml santan kental

300 g gula pasir
25 g jahe, kupas, memarkan
3 lembar daun pandan, sobek-sobek, ikat
1/4 sendok teh garam

Cara membuat:

- **Ketan:**
- Didihkan santan dan garam sambil aduk-aduk. Angkat dan biarkan hingga dingin.
- Kukus beras ketan sampai setengah matang. Angkat. Aduk-aduk bersama santan sampai santan meresap.
- Kukus kembang ketan selama 25 - 30 menit atau sampai matang. Angkat dan bentuk ketan menjadi bulatan-bulatan sebesar bola pingpong, sisihkan.
- **Kuah:**
- Didihkan santan cair, gula, jahe dan daun pandan. Tuangkan santan kental dan garam, masak sampai santan mendidih. Angkat dan sisihkan.
- **Penyajian:**
- Dalam mangkuk saji, susun berturut-turut, ketan, biji delima, nata de coco dan roti tawar. Tuangi kuah panas-panas dan taburi dengan kacang bawang. Sajikan segera.

Untuk 7 gelas.

Campur Manalagi

Bahan:

2 liter santan dari 1,5 butir kelapa
3 lembar daun pandan, sobek-sobek, ikat
500 ml sirup manalagi atau sirup warna merah lain
1 bungkus agar-agar bubuk putih
50 g gula pasir
200 ml air
300 g cincau hitam; potong 1/2 x 1/2 x 1/2 cm
100 g cendol hijau, siap beli
100 g tapai singkong, buang seratnya, potong-potong
es batu serut secukupnya
manisan ceri merah untuk hiasan

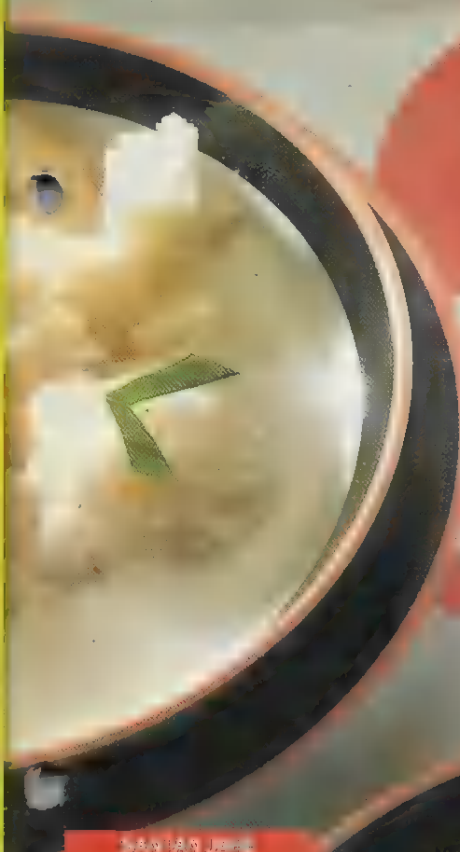
Cara membuat:

- Didihkan santan dan daun pandan sambil aduk-aduk sampai santan kental. Angkat dan biarkan hingga dingin.
- Rebus agar-agar, gula pasir dan air sampai matang. Tuang ke dalam loyang yang sudah dibasahi air. Biarkan hingga membeku. Keluarkan dari loyang, parut halus memanjang.
- **Penyajian:**
- Di dalam gelas saji, berturut-turut tuangkan es batu, sirup, cendol, cincau, tapai singkong dan agar-agar serut.
- Hiasi dengan manisan ceri merah. Sajikan dingin.

Untuk 8 gelas.

PERLENGKAPAN MINUM KOLEKSI:
GRACIA EXCLUSIVE GIFT SHOP, PLAZA
INDONESIA
PENGARAH: RINTO HABSARI
FOTO: NYOMAN DEWANTARA





SANTIAN JUNE
ANGELA



ESCAPADE MARY





12.000 H KRIMKE-10



PAI COKELAT KACANG

Pai Cokelat Kacang

Bahan:

Kulit:

175 g tepung terigu, ayak
1 sendok makan gula bubuk
1/4 sendok teh garam
125 g mentega atau margarin
3 sendok makan air es

Isi:

125 g cokelat masak (dark cooking chocolate), tim sampai leleh
75 g gula pasir
2 sendok makan mentega atau margarin
200 ml corn syrup light atau sirop vanili
3 butir telur, kocok
175 g kacang pecan atau mentega goreng atau kenari kupas

Cara membuat:

- Isi:

- Masukkan gula pasir dan mentega ke dalam cokelat leleh yang masih panas. Aduk sampai gula larut dan mentega leleh.

- Tambahkan sirop dan telur sambil aduk supaya rata. Masukkan kacang, aduk rata. Sisihkan.

- Kulit:

- Remas-remas terigu, gula bubuk, garam dan mentega dengan ujung jari atau garpu sampai berbutir kecil-kecil.

- Tambahkan air es, uleni sampai adonan bisa dipulung, bulatkan. Diamkan selama 15 menit.

- Tipiskan adonan hingga 1/2 cm, tutupkan pada dasar dan keliling loyang pai bergaris tengah 20 cm. Tusuk dasarnya dengan garpu di beberapa tempat.

- Panggang dalam oven panas bersuhu 180 derajat Celcius selama 25 menit atau setengah matang. Keluarkan kulit pai dari oven.

- Tuangkan adonan isi ke dalam kulit pai, ratakan. Panggang kembali sampai semua bahan matang selama 15 menit.

- Angkat dan potong-potong setelah pai kacang dingin.

Untuk 8 potong.

PIRING KOLEKSI: GRACIA EXCLUSIVE
GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA
RESEP: NYONYA NIE JULIARSO
PENGARAH GAYA: RINTO HABSAARI
FOTO: NYOMAN DEWANTARA

Pai Buah Krim Keju

Bahan:

Kulit:

200 g tepung terigu, ayak
125 g mentega atau margarin
1 sendok makan gula bubuk
1 sendok makan kulit jeruk peras parut
2 sendok makan air es

Isi:

200 g keju krim (cream cheese), kocok lembut
50 g gula bubuk
2 sendok makan susu cair
2 sendok makan air jeruk peras
1 sendok makan kulit jeruk parut
100 g buah peach kalengan, tiriskan
100 g jeruk mandarin kalengan, tiriskan
1 buah kiwi, kupas, potong melintang tipis
5 buah anggur hitam (anggur Bali)
5 buah manisan ceri merah kalengan
4 sendok makan selai aprikot atau peach atau marmalade, untuk mengoles

Olesan:

1 sendok makan tepung maizena
25 g gula pasir
100 ml air jeruk peras

Cara membuat:

- Isi:

- Aduk sampai rata krim keju bersama gula, susu, air jeruk dan kulit jeruk. Sisihkan.

- Kulit:

- Remas-remas terigu, mentega, gula bubuk dan kulit jeruk dengan ujung jari atau garpu sampai berbutir halus.

- Tambahkan air es, uleni sampai adonan bisa dipulung, bulatkan. Diamkan selama 15 menit.

- Tipiskan adonan hingga 1/2 cm, tutupkan pada dasar dan keliling sisi loyang pai yang bergaris tengah 20 cm. Tusuk-tusuk dasarnya dengan garpu.

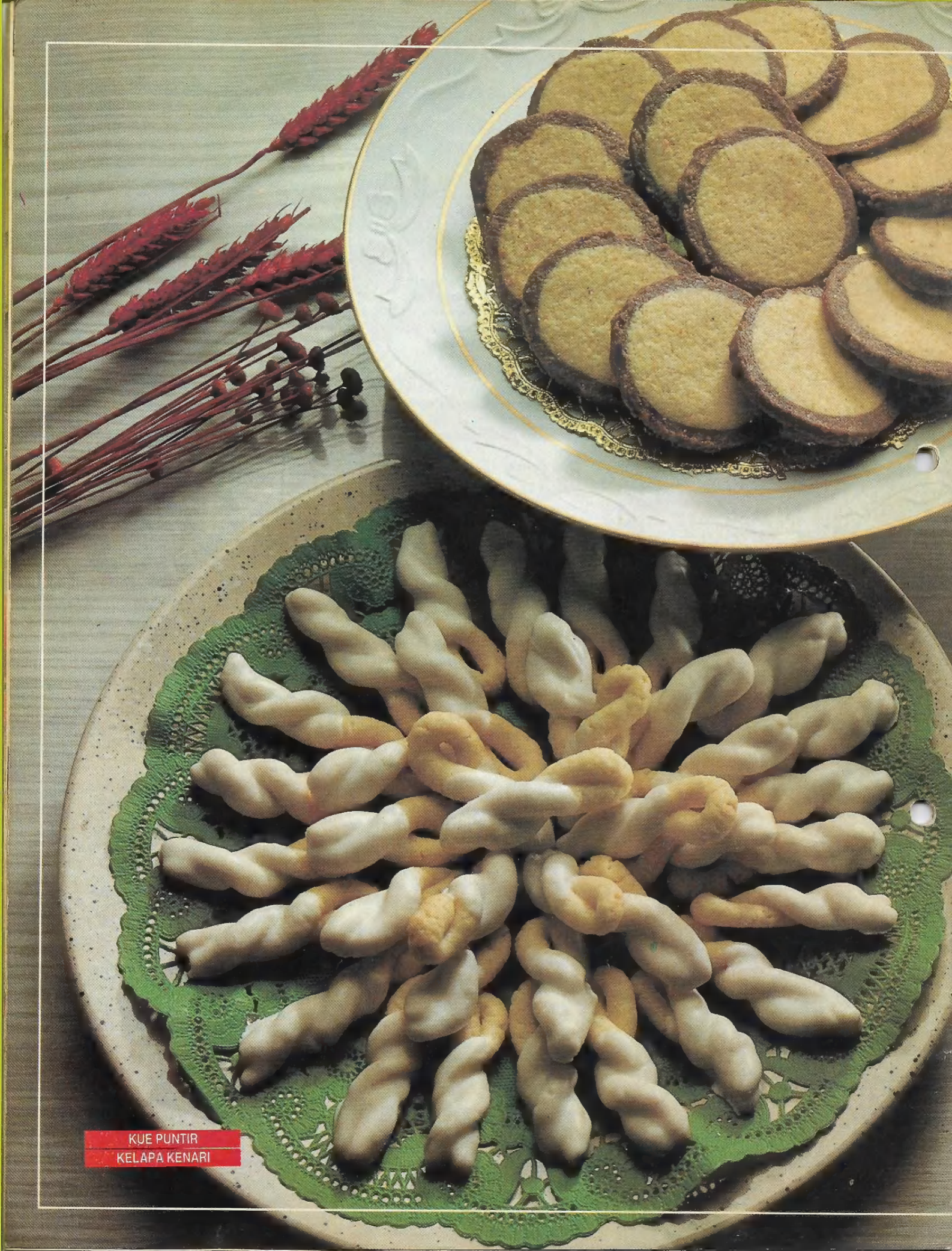
- Panggang dalam oven panas bersuhu 180 derajat Celcius selama 30 menit atau sampai matang. Angkat dan biarkan dingin.

- Penyelesaian:

- Olesi adonan pada dasar pai dengan selai aprikot atau selai lain. Tuangkan adonan krim keju dan susun dengan rapi buah-buahan di atasnya menurut selera.

- Olesi permukaannya dengan bahan olesan. Simpan dalam lemari pendingin sampai waktu dihidangkan. Potong-potong.

Untuk 8 potong.



KUE PUNTIR
KELAPA KENARI

**KUE LINGKARAN KELAPA
LAPIS COKELAT**

**Kue Puntir Rasa Kelapa
Lemon**

Bahan:

90 g mentega
1 sendok teh kulit jeruk lemon parut
75 g gula halus
1 butir telur
1/4 sendok teh garam
1 sendok makan air jeruk lemon
250 g tepung terigu
1 sendok teh tepung maizena
1/2 sendok teh baking powder
1/4 sendok teh soda kue
90 g kelapa parut kering - siap beli
100 g coklat masak warna putih
(white cooking chocolate), tim sam-
pai leleh untuk melapis

Cara membuat:

- Kocok mentega bersama kulit jeruk, gula, telur, garam dan air jeruk hingga lembut. Ayak terigu bersama maizena, baking powder dan soda kue.
- Aduk mentega kocok bersama tepung dan kelapa sangrai sampai rata.
- Ambil adonan sebesar kelereng, giling bulat panjang sepanjang 12 cm. Tekuk dan puntir ujung kue seperti bentuk tambang. Kerjakan sampai adonan habis.
- Atur kue di atas loyang yang sudah dioles mentega. Beri jarak di antaranya.
- Panggang dalam oven panas bersuhu 160 derajat Celcius selama 20 menit sampai kue matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
- Celupkan bagian ujung kue ke dalam coklat putih leleh. Taruh di atas kertas roti dan biarkan hingga lapisan coklat mengering.
- Simpan kue dalam wadah tertutup dan kering.

Untuk 600 gram.

**Kue Lingkaran Kelapa
Lapis Cokelat**

Bahan:

150 g mentega atau margarin
1/2 sendok teh vanili bubuk
150 g gula bubuk
1 butir telur
1/4 sendok teh garam
300 g tepung terigu, ayak
50 g kelapa parut kering kalengan - siap beli
50 g coklat masak (dark cooking chocolate), tim sampai leleh, biarkan agak dingin

Cara membuat:

- Kocok mentega, vanili, gula, telur dan garam hingga lembut.
- Masukkan terigu dan kelapa kering ke dalam mentega kocok, aduk rata. Bagi adonan menjadi 5 bagian.
- Campur sampai rata 2/5 bagian adonan dengan coklat leleh. Tipiskan hingga berukuran 1/2 x 18 x 24 cm di atas kertas roti.
- Gulung padat 3/5 bagian adonan hingga membentuk bulat panjang garis tengah 4 cm dan panjang 22 cm.
- Taruh adonan putih di atas adonan coklat dan gulung padat hingga adonan coklat mengelilingi bagian pinggir adonan putih. Bungkus adonan dengan kertas roti dan simpan dalam lemari pembeku selama 30 menit.
- Buka kertas roti, potong kue melintang 1/2 cm dengan pisau tajam. Atur kue di atas loyang bersemir mentega. Beri jarak di antaranya.
- Panggang dalam oven panas bersuhu 160 derajat Celcius selama 25 menit atau sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan.
- Angkat dan biarkan dingin.

Untuk 650 gram.

RESEP: NYONYA NIES
KARTOHADIPRODJO
PENGARAH: RINTO HABSAARI
FOTO: JOHANNES SIDHARTA

